

糖度が高く生でも食べられるほど柔らかいトウモロコシ

『味来』の収穫が本格化！

【6月7日（水） 碧南市内で収穫風景を紹介します】

碧南市で、6月上旬からトウモロコシの収穫が本格化します。品種は、糖度が高く、生で食べられるほど皮が柔らかい『味来（みらい）』。同市では、18人の生産者が、約20ヘクタールで栽培しています。6月下旬から出荷ピークを迎え、7月中旬まで、JAあいち中央の産直店舗や大手量販店、中京市場へ出荷します。

トウモロコシは、日中に光合成で作られた養分を夜の中に実に蓄えます。日中は夜中に蓄えた糖分を消費してしまうため、暗い内からトウモロコシを収穫します。収穫してから時間が経つにつれ甘みが減少してしまうため、早朝収穫したものが一番甘く、新鮮なものほど美味しい作物です。

当JAの産直店舗では、その日の朝に収穫したトウモロコシが店頭に並ぶため、消費者からの人気も上々です。



収穫されたばかりのトウモロコシ

今年の生育状況

2月の播種から温暖な天候で生育が進み、平年より3日程度早い出荷開始となりました。病虫害の被害も見られず、高品質なトウモロコシを出荷できる予定です。

採れたてのトウモロコシが並ぶ産直店舗

収穫されたトウモロコシを産直店舗で販売しています。開店前にはたくさんのトウモロコシが並びますが、人気が高く、午前中に売り切れることもあります。

●碧南あおいパーク産直

住所：碧南市江口町3-15-3

営業時間：午前9時～午後5時

定休日：毎週月曜日

●でんまあと安城西部

住所：安城市福釜町釜ヶ淵1-1

営業時間：午前9時～午後6時

定休日：毎月第3月曜日



ヘッドライトをつけて収穫を行います

<メディア対応日>

■日時：2023年6月7日（水）午前3時00分

■集合場所：JAあいち中央碧南あおいパーク産直
（碧南市江口町3-15-3）

※当日は、碧南市内の圃場（車で5分移動）で収穫風景を撮影いただけます。

※天候や作業状況により、日時、場所が変更になる場合があります。

（お問い合わせ先）※取材にお越しいただく際には、事前にご一報ください。

JAあいち中央総合企画部企画課（広報担当：高瀬、杉浦、山村）

TEL：0566-73-5504／携帯：080-3667-3853／FAX：0566-73-5513／E-mail：kouhou@jaac.or.jp